

Sidat panggang beku





© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan saus	2
5 Syarat mutu dan keamanan produk.....	3
6 Pengambilan contoh	4
7 Cara uji	4
8 Teknik sanitasi dan higiene	4
9 Peralatan	4
10 Penanganan dan pengolahan.....	5
11 Persyaratan pengemasan.....	8
12 Pelabelan.....	8
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori sidat panggang beku	9
Lampiran B (informatif) Diagram alir proses pengolahan sidat panggang beku.....	10
Bibliografi	11
 Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan sidat panggang beku	3
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sidat panggang beku.....	9
Gambar A.1- Diagram alir proses pengolahan sidat panggang beku.....	10

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Sidat panggang beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 3 September 2013 di Bandung dihadiri oleh wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
2. Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
10. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
11. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.15/MEN/2011 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.
12. Keputusan Direktur Jenderal Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan Nomor 61/KRP-DJPB/2013 tentang Batas Maksimum Residu Pada ikan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 8 November 2013 sampai dengan 6 Januari 2014 dengan hasil akhir RASNI.

Sidat panggang beku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu dan keamanan pangan sidat panggang beku, bahan baku, bahan penolong dan saus serta penanganan dan pengolahan sidat panggang beku.

Standar ini berlaku untuk sidat panggang beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2011, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 4872, *Es untuk penanganan ikan.*

SNI ISO 11290-1:2012, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Listeria monocytogenes – Bagian 1: Metode deteksi.*

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan standar ini, digunakan istilah dan definisi berikut.

3.1

sidat panggang beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sidat yang mengalami perlakuan pemfiletan, pemanggangan, pengukusan, dengan dan atau tanpa penambahan saus dan dibekukan

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*)

3.3

potensi cacat mutu

potensi kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian mutu produk (*wholesomeness*)

3.4

pemanggangan

proses pematangan produk menggunakan alat pemanggangan sesuai suhu dan waktu yang ditentukan

3.5

pengukusan

proses pematangan produk menggunakan uap panas sesuai suhu dan waktu yang ditentukan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan saus

4.1 Bahan baku

4.1.1 Jenis

Semua jenis ikan sidat (*Anguilla spp*) hasil budidaya.

4.1.2 Bentuk

Sidat hidup.

4.1.3 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

4.1.4 Mutu

Sidat hidup secara organoleptik mempunyai karakteristik:

Kenampakan : hidup dan reaktif terhadap sentuhan.

Badan : utuh, tidak terdapat luka atau cacat, tidak terlihat adanya gejala penyakit ikan atau parasit.

Warna : spesifik jenis dan cerah.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es sesuai SNI 4872.

4.3 Saus

Saus yang digunakan dapat bercita rasa spesifik dan harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan sidat panggang beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan sidat panggang beku

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori		Min 7 (Skor 1 - 9)
b Kimia*		
- Kadar air	%	Maks. 60
c Cemarkan mikroba		
- ALT	koloni/g	Maks. $5,0 \times 10^4$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3,0
- <i>Listeria monocytogenes</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Salmonella sp</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks. $1,0 \times 10^2$
- <i>Vibrio cholerae</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	APM/g	<3,0
d Cemarkan logam*		
- Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,5
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3
e Fisika		
- Suhu pusat	°C	Maks. -18
CATATAN * Bila diperlukan		

5.2 Persyaratan batas maksimum residu pada komoditi udang budidaya

Persyaratan batas maksimum residu pada komoditi sidat budidaya mengikuti ketentuan yang berlaku.

SNI 7967:2014

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Penilaian sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

7.2 Kimia

Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.

7.3 Cemarkan mikroba

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01- 2332.1-2006.
- *Listeria monocytogenes* sesuai SNI ISO 11290-1:2012
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

7.4 Cemarkan logam

- Arsen sesuai SNI 2357.
- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timah sesuai SNI 2367.

7.5 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 2372.1:2006

8 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pemuatan dan pemasaran sidat panggang beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

9 Peralatan

9.1 Jenis peralatan

- a) alat pemanggang;
- b) alat pembeku;
- c) alat pemotong;
- d) alat pengemas;

- e) alat pengukus;
- f) bak penampungan;
- g) keranjang plastik;
- h) meja proses;
- i) *metal detector*;
- j) pan pembekuan;
- k) talenan;
- l) timbangan;
- m) wadah.

9.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan sidat panggang beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

10 Penanganan dan pengolahan

10.1 Penerimaan

10.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: kemasan rusak dan kemasan *non food grade* yang akan mengakibatkan terjadinya kontaminasi produk.
- b) Potensi cacat mutu: kerusakan fisik karena kemasan rusak.
- c) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- d) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter. Kemasan primer yang digunakan harus memenuhi *food grade*.

10.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Potensi cacat mutu: -
- c) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- d) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan kesesuaian terhadap produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

10.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: residu antibiotik, kontaminasi kimia, mikroba patogen dan benda asing.
- b) Potensi cacat mutu: kerusakan fisik dan kematian karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara organoleptik dan residu antibiotik serta ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku ditangani sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar dalam kondisi hidup.

10.1.4 Bahan lainnya

- a) Potensi bahaya: kontaminasi kimia, mikroba patogen dan benda asing.

- b) Potensi cacat mutu: kebocoran kemasan karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan lainnya sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: bahan lainnya diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter.

10.2 Teknik penanganan dan pengolahan

10.2.1 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: -
- b) Potensi cacat mutu: mati karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan harus hidup dan di uji secara organoleptik.

10.2.2 Pemingsanan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu : -
- c) Tujuan: mendapatkan sidat pingsan untuk memudahkan proses pemfiletan.
- d) Petunjuk: bahan baku direndam dalam air dingin dengan suhu maksimal 5 °C dengan waktu sesuai spesifikasi, ditangani secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.3 Pemfiletan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: sayatan daging sidat tidak rapi dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bentuk filet sidat sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: daging sidat disayat berbentuk *butterfly* dan dipisahkan dari tulang dengan pemotongan paralel terhadap tulang belakang tanpa menghilangkan kulit, secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

10.2.4 Perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan filet sidat sesuai spesifikasi.
- e) Petunjuk: bagian sirip sidat digunting secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

10.2.5 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kesalahan penanganan.
- b) Potensi cacat mutu: kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: sidat dicuci dengan menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

10.2.6 Pemanggangan I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: tingkat kematangan tidak sesuai dengan spesifikasi.
- c) Tujuan: mendapatkan sidat panggang dengan kematangan sesuai spesifikasi.

- d) Petunjuk: sidat disusun dan dipanggang dalam alat pemanggangan dengan suhu dan waktu sesuai spesifikasi secara cermat dan saniter. Pada akhir pemanggangan dilakukan pencabutan duri keras yang masih melekat pada bagian leher.

10.2.7 Pengukusan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: tekstur tidak sesuai spesifikasi.
- c) Tujuan: mendapatkan sidat panggang dengan tekstur sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: sidat panggang dikukus menggunakan alat pengukus dengan suhu dan waktu sesuai spesifikasi secara cermat dan saniter. Untuk sidat panggang tanpa saus, proses dilanjutkan ke tahap pendinginan.

10.2.8 Penambahan saus dan pemanggangan II (untuk sidat panggang beku dengan saus)

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: -
- c) Tujuan: mendapatkan sidat panggang dengan saus sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: sidat dipanggang dan dilapisi saus hingga meresap kedalam daging menggunakan alat pemanggang dengan suhu dan waktu sesuai spesifikasi secara cermat dan saniter.

10.2.9 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: -
- c) Tujuan: mendapatkan suhu produk sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: produk didinginkan sehingga mencapai suhu ruang secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.10 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: -
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- c) Tujuan: mendapatkan produk dengan suhu pusat maksimum -18 °C secara cepat.
- d) Petunjuk: sidat panggang produk dibekukan dengan metode pembekuan cepat, hingga suhu pusat mencapai maksimum -18 °C.

10.2.11 Pendeteksian logam

- a) Potensi bahaya: serpihan logam.
- b) Potensi cacat mutu: -
- c) Tujuan: menjamin produk bebas dari serpihan logam yang dapat membahayakan.
- d) Petunjuk: produk dilewatkan ke dalam *metal detector* sesuai spesimennya. Proses dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.12 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: -
- c) Tujuan: mendapatkan produk sidat dengan ukuran dan berat sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: produk ditimbang sesuai spesifikasi secara cepat, cermat, dan saniter.

10.2.13 Pengemasan dan pelabelan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: kerusakan fisik karena kesalahan penanganan dan kesalahan label.
- c) Tujuan: melindungi produk selama distribusi transportasi serta mendapatkan label sesuai spesifikasi produk. memudahkan pengangkutan ke tempat tujuan dan memberi identitas produk.
- d) Petunjuk: produk dikemas dengan plastik vakum dan dimasukkan ke dalam *master carton* sesuai dengan label secara cepat, cermat dan saniter.

10.2.14 Penyimpanan beku

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan mikroba patogen karena suhu pusat tidak dapat dipertahankan maksimum -18 °C.
- b) Potensi cacat mutu: dehidrasi dan diskolorisasi karena suhu pusat tidak dapat dipertahankan maksimum -18 °C.
- c) Tujuan: mempertahankan mutu dan menghambat pertumbuhan mikroba patogen.
- d) Petunjuk: produk disusun secara rapi di dalam tempat penyimpanan beku dan suhu penyimpanan dipertahankan stabil maksimum -18 °C dengan sistem penyimpanan *First In First Out (FIFO)*.

10.2.15 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kesalahan penanganan.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- d) Petunjuk: produk dimuat dalam kondisi saniter dan higienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

11 Persyaratan pengemasan

11.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk pangan.

11.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

12 Pelabelan

Setiap kemasan produk yang akan diperdagangkan diberi label sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori sidat panggang beku

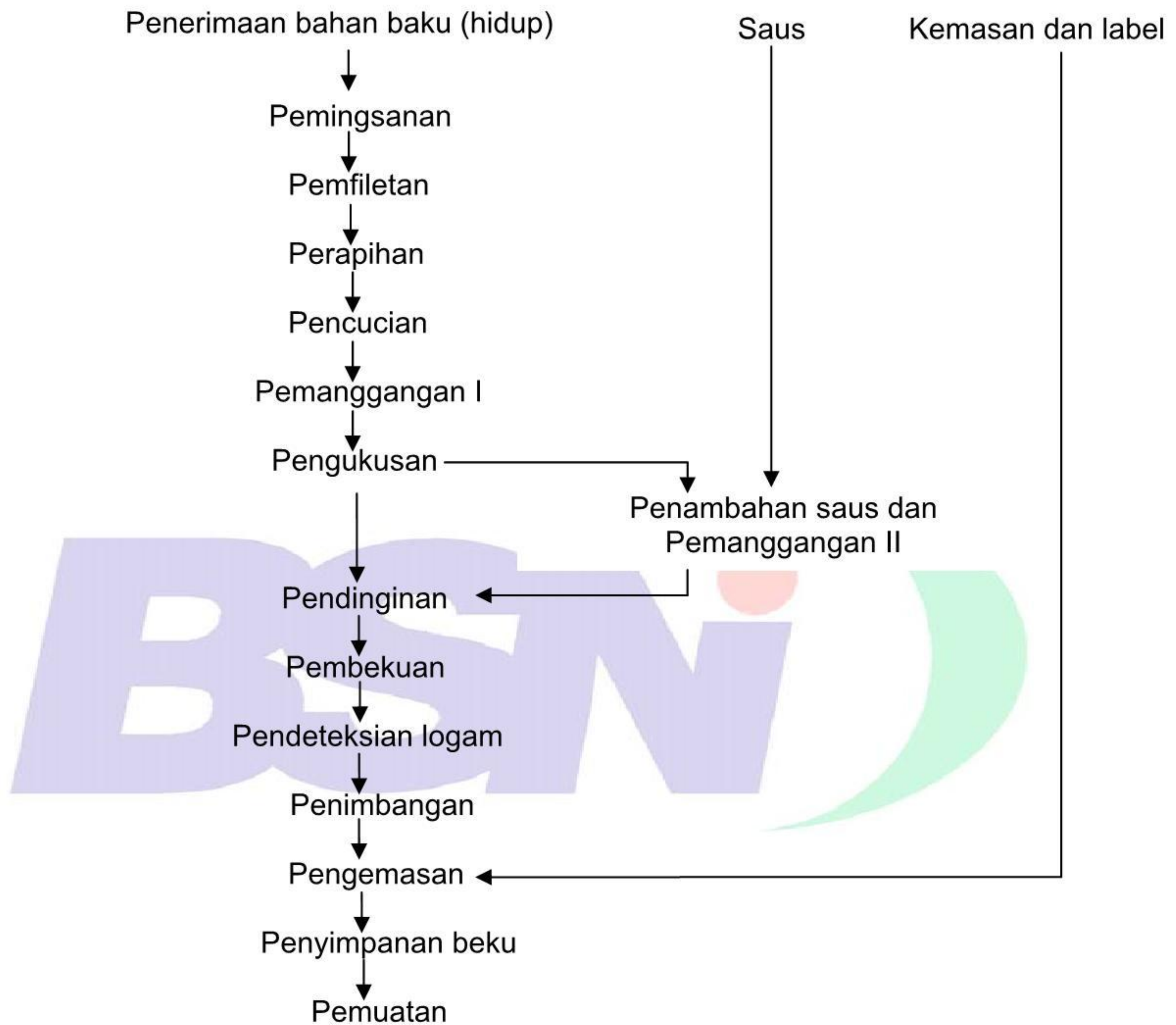
Tabel A.1.1 - Lembar penilaian sensori sidat panggang beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	dst
Setelah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1. Kenampakan						
- Sangat cerah spesifik produk	9					
- Cerah spesifik produk	7					
- Kurang cerah	5					
- Agak kusam	3					
- Kusam	1					
2. Bau						
- Sangat kuat spesifik produk	9					
- Kuat spesifik produk	7					
- Netral	5					
- Agak busuk	3					
- Busuk	1					
3. Rasa						
- Sangat kuat spesifik produk	9					
- Kuat spesifik produk	7					
- Hambar	5					
- Agak basi	3					
- Basi	1					
4. Tekstur						
- Padat, kompak	9					
- Padat, kurang kompak	7					
- Agak lembek dan kurang kompak	5					
- Lembek dan tidak kompak	3					
- Sangat lembek	1					

Lampiran B
(informatif)
Diagram alir proses sidat panggang beku



Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan sidat panggang beku

Bibliografi

Code of Practice of Fish and Fishery Products Second Edition, Adopted 2011. CAC/RCP 52 - 2003.

Comission Regulation (EC) No 1881/2006, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.52.4040 Tahun 2006 tentang Kategori Pangan.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk 03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.

Permenkes No 492/MENKES/PER.IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

